

BODEGAS
LUIS ALEGRE

LUIS ALEGRE TINTO 2021



Crianza único de la zona alta de Rioja Alavesa que refleja su carácter. Expresividad de la fruta muy definida.

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual con selección en campo de uva.



Añada. Calificación "MUY BUENA". La añada 2021 fue normal en cuanto a comportamiento meteorológico. El final del ciclo de maduración fue casi perfecto, con días soleados, un calor normal y algunas precipitaciones beneficiosas en septiembre. Las uvas blancas alcanzaron una madurez ideal, con un estado sanitario muy bueno.



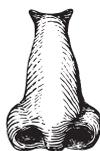
Fermentación. En acero inoxidable durante 15 días a temperatura controlada. Pre-maceración en frío antes de fermentar para extracción de precursores aromáticos.

Crianza. Madura en barricas de roble francés y americano durante 14 meses, con una trasiega cada 6 meses.

CATA



Color. Granate de capa media, limpio y brillante.



Nariz. Intensa, destacando los frutos rojos como cerezas y frambuesas en perfecta armonía con toques minerales, especiados y tostados. Complejidad aromática.



Boca. Sedoso y potente. Matices minerales unidos a taninos suaves y elegantes.

MARIDAJE



Tapas y embutidos, jamón curado y chacinas ibéricas. Arroces de carne. Recetas de pasta. Quesos no muy curados. Cordero asado. Guisos de pollo. Carnes a la brasa, parrilla, y barbacoa: hamburguesa, costilla, solomillo, chuletón.

Servir: 16-18 °C

D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Rioja Alavesa
AÑO	2021
VARIEDAD	100% Tempranillo
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO	75 cl

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

Situación. Viñedos en Laguardia y ElCiego.

Altitud. 400-610 metros.

Orientación. Varias.

Morfología. Pequeñas parcelas tanto en meseta como en terraza.

Edad de viñedo. Media de 50 años.

Suelos. Calizos con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pocas en materia orgánica.

Clima. Mediterráneo con influencia atlántica y continental.